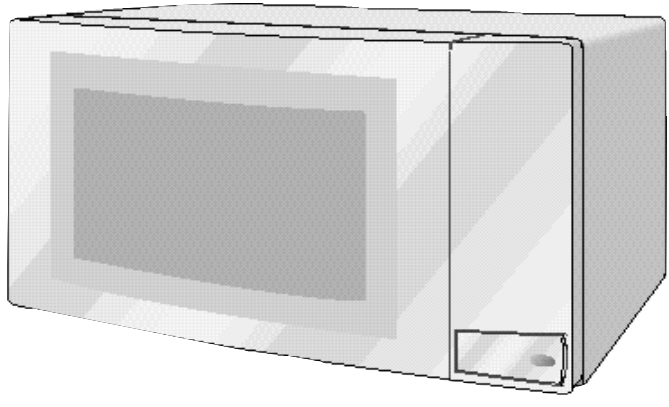
Microwave Oven

Owner's Manual

MW8490W / MW8491G MW9496W / MW9497G
MW8592W / MW8593G MW9596W / MW9597G
MW8598W / MW8599G



IMPORTANT
IN ORDER TO PREVENTBAD OPERATING AND AVOID DAMAGES TO THE PRODUCT, PLEASE READ THIS MANUALCAREFULLY BEFORE CONNECTING AND TURNNING-ON THE APPARATUS. PLEASE ALSO KEEPTHIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCES.

CODE NO. : DE68-00390A-01

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the front face of the oven and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
1) Door (bent or dented),
2) Hinges and latches (broken or loosened),
3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "Precautions to Avoid Exposure to Excessive Microwave Energy" on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See "Important Grounding Instructions" on page 4 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions, continued

- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
  a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
  b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
  c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
  d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from bay food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used with caution.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

WARNING

Do not cut or remove the third (ground)prong from the power cord under any circumstances.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONTENTS

Your New Microwave Oven 6
- Checking Parts 6
- Setting Up Your Microwave Oven 6
- Control Panel Buttons 7-11

Operation 12
- Setting the Reloj(Clock) 12
- Using the Pausa/Cancelar (Pause/Cancel) Button 12
- Using the Instant Cook Buttons . . .12-13
- Instant Cook Chart 13
- Using the Un Minuto +(One Minute+) Button 13
- Using the Cocinado Suave (Gentle Cook) Button 13
- Setting and Using the Custom Cook Button 14
- Defrosting Automatically 14
- Reheating Automatically 15
- Auto Recalentad (Aouto Reheat) Chart 15
- Setting Cooking Times & Power Levels 16
  - One-stage Cooking 16
  - Multi-stage Cooking 16
- Using the Mas/Menos(More/Less) Button 17
- Adjusting the Volume 17
- Using the Cronómetro (Kitchen Timer) 18
- Setting the Child Protection Lock 18
- Demonstration Mode 18

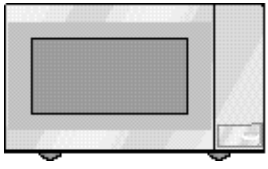
Cooking Instructions 19
- Cooking Utensils 19
- Testing Utensils 19
- Cooking Techniques 20
- General Tips 20
- Cooking Guides 21-22
- Defrosting Guide 23
- Recipes 24-25

Appendix 26
- Troubleshooting Guide 26
- Care and Cleaning 26
- Specifications 27

Quick Reference. . . . . Back Cover

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



microwave oven

glass tray

instruction manual

roller guide

registration card

Thank You for Choosing Samsung

Your new oven represents the latest in microwave cooking technology. This oven is a full-featured, easy-to-use appliance built to strict quality standards set by Samsung — the highest in the industry. We're proud to offer you a product that will provide convenient, dependable service for years to come.

Please record the serial number from the inside or back of your Samsung microwave oven and the date of purchase in the space provided below. We recommend that you keep your purchase receipt with this manual for easy warranty service.

Model Number _____
Serial Number _____
Date Purchased _____
Dealer _____

Setting Up Your Microwave Oven

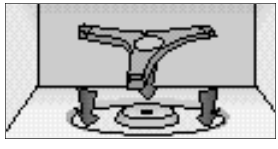
1 Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

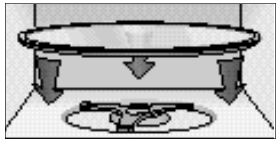
2 Open the oven door by pressing the button below the control panel.

3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

4 Place the pre-assembled roller guide in the indentation in the center of the oven.



5 Place the glass tray on top of the roller guide so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



Control Panel Buttons(MW8490W/MW8491G)

One Minute+ (Un Minuto +) p. 13
Press once for every minute of cooking at High power.

Instant Cook p. 12
(Cocinado Instantáneo)Buttons
Instant settings to cook popular foods.

Auto Defrost(Auto Descongelado) p. 14
Sets weight of food to be defrosted.

Auto Reheat(Auto Recalentado) p. 15
Shows type and quantity of food to be reheated.

Number Buttons
Sets cooking times or amounts and power levels other than high.

Power Level(Nivel de Potencia) p. 16
Sets power to level other than high.

More/Less(Mas/Menos) Button p. 17
Increases or decreases cooking time.

Kitchen Timer(Cronómetro) p. 18

Clock(Reloj) p. 12
Sets current time.

Pause/Cancel(Pausa/Cancelar) p. 12
Press to pause oven or correct a mistake.

Start(Inicio)
Press to start cooking.

Control Panel Buttons

(MW8592W/MW8593G)

Instant Cook p. 12
(Cocinado Instantáneo)Buttons
Instant settings to cook popular foods.

One Minute+(Un Minuto +) p. 13
Press once for every minute of cooking at High power.

Gentle Cook(Cocinado Suave) p. 13
Press to set gentler cooking with reduced power

Custom Cook(Receta personalizada) p. 14
Press twice to program your favorite recipe .
Press once to cook with that recipe.

Auto Reheat(Auto Recalentado) p. 15
Shows type and quantity of food to be reheated.

Auto Defrost(Auto Descongelado) p. 14
Sets weight of food to be defrosted.

Power Level(Nivel de Potencia) p. 16
Sets power to level other than high.

Clock(Reloj) p. 12
Sets current time.

Kitchen Timer(Cronómetro) p. 18

Number Buttons
Sets cooking times or amounts and power levels other than high.

More/Less Button(Mas / Menos) p. 17
Increases or decreases cooking time.

Sound Button(Sonido) p. 17

Pause/Cancel(Pausa/Cancelar) p. 12
Press to pause oven or correct a mistake.

Start(Inicio)
Press to start cooking.

Control Panel Buttons

(MW8598W/MW8599G)

Instant Cook p. 12
(Cocinado Instantáneo)Buttons
Instant settings to cook popular foods.

One Minute+(Un Minuto +) p. 13
Press once for every minute of cooking at High power.

Gentle Cook(Cocinado Suave) p. 13
Press to set gentler cooking with reduced power

Custom Cook(Receta personalizada) p. 14
Press twice to program your favorite recipe .
Press once to cook with that recipe.

Auto Reheat(Auto Recalentado) p. 15
Shows type and quantity of food to be reheated.

Auto Defrost(Auto Descongelado) p. 14
Sets weight of food to be defrosted.

Power Level(Nivel de Potencia) p. 16
Sets power to level other than high.

Clock(Reloj) p. 12
Sets current time.

Kitchen Timer(Cronómetro) p. 18

Number Buttons
Sets cooking times or amounts and power levels other than high.

More/Less (Mas / Menos)Button p. 17
Increases or decreases cooking time.

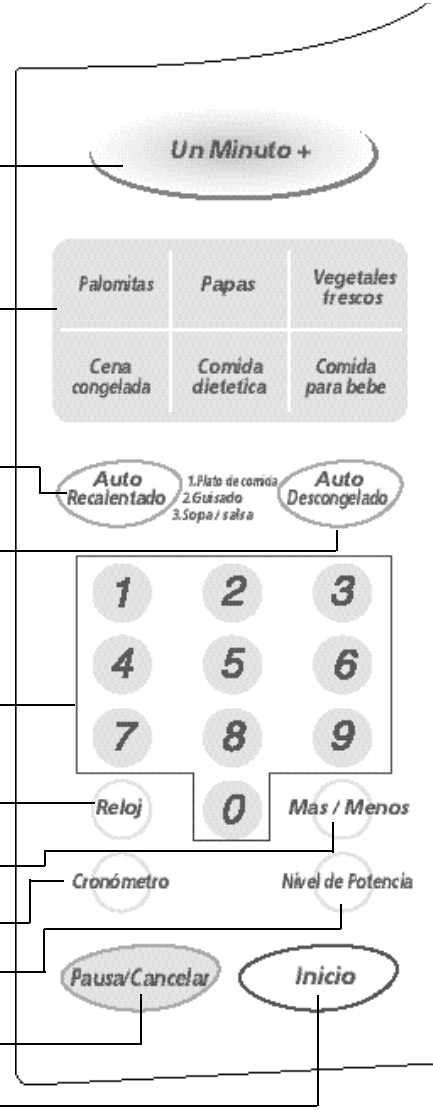
Sound Button(Sonido) p. 17

Pause/Cancel(Pausa/Cancelar) p. 12
Press to pause oven or correct a mistake.

Start(Inicio)
Press to start cooking.

Control Panel Buttons

(MW9496W/MW9497G)



One Minute+(Un Minuto +) p. 13
Press once for every minute of cooking at High power.

Instant Cook p. 12
(Cocinado Instantáneo)Buttons
Instant settings to cook popular foods.

Auto Reheat(Auto Recalentado) p. 15
Shows type and quantity of food to be reheated.

Auto Defrost(Auto Descongelado) p. 14
Sets weight of food to be defrosted.

Number Buttons
Sets cooking times or amounts and power levels other than high.

Clock(Reloj) p. 12
Sets current time.

More/Less Button(Mas / Menos) p. 17
Increases or decreases cooking time.

Kitchen Timer(Cronómetro) p. 18

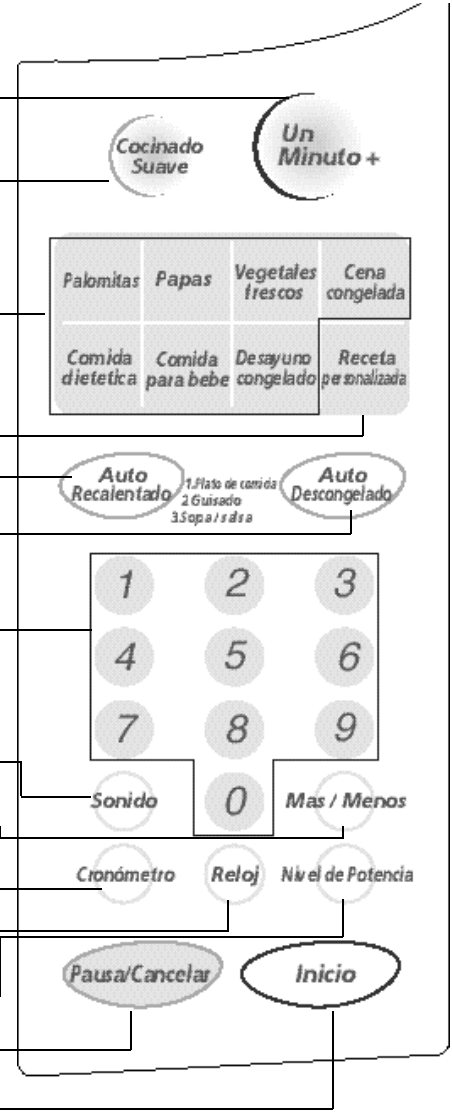
Power Level(Nivel de Potencia) p. 16
Sets power to level other than high.

Pause/Cancel(Pausa/Cancelar) p. 12
Press to pause oven or correct a mistake.

Start(Inicio)
Press to start cooking.

Control Panel Buttons

(MW9596W/MW9597G)



One Minute+(Un Minuto +) p. 13
Press once for every minute of cooking at High power.

Gentle Cook(Cocinado Suave) p. 13
Press to set gentler cooking with reduced power

Instant Cook p. 12
(Cocinado Instantáneo)Buttons
Instant settings to cook popular foods.

Custom Cook(Receta personalizada) p. 14
Press twice to program your favorite recipe .
Press once to cook with that recipe.

Auto Reheat(Auto Recalentado) p. 15
Shows type and quantity of food to be reheated.

Auto Defrost(Auto Descongelado) p. 14
Sets weight of food to be defrosted.

Number Buttons
Sets cooking times or amounts and power levels other than high.

Sound(Sonido) Button p. 17

More/Less(Mas / Menos) Button p. 17
Increases or decreases cooking time.

Kitchen Timer(Cronómetro) p. 18

Clock(Reloj) p. 12
Sets current time.

Power Level(Nivel de Potencia) p. 16
Sets power to level other than high.

Pause/Cancel(Pausa/Cancelar) p. 12
Press to pause oven or correct a mistake.

Start(Inicio)
Press to start cooking.

Setting the Reloj(Clock)

1 Press the Reloj(Clock) button. The display will show:

2 Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5,0,0.

3 Press Reloj(Clock) again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

You can check the current time while cooking is in progress by pressing the Reloj(Clock) button.

Using the Pausa/Cancelar (Pause/Cancel)Button

The Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- Pause the oven during cooking: press Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) once. To restart, press Inicio(Start).
- Stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) twice.
- Correct a mistake you have just entered: press Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) once, then re-enter the instructions.
- Cancel a timer setting: press Pausa/Cancelar(Pause/Cancel)once.

Using the Botones de Cocinado Instantáneo(Instant Cook) Buttons

1 Press the Botones de Cocinado Instantáneo(Instant Cook) button corresponding to the food you are cooking [Palomitas(Popcorn), for example]. The display shows the first serving size:

2 Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

If you don't need to read all the MENU options, simply press the Inicio(Start) button to begin cooking.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Palomitas (Popcorn)	3.5 oz 3.0-3.5 oz 1.75 oz 1.5-1.75 oz	• Use one microwave-only bag of popcorn. • Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Papas (Potato)	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA 5 EA 6 EA	• Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 min.
Vegetales frescos (Fresh Vegetables)	1 cup 2 cups 3 cups 4 cups	• Place the vegetables into a casserole and add a small amount of water(2-4 Tbsp). Cover during cooking and stir before standing.
Cena congelada (Forzen Dinner)	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	• Remove package from outer wrapping and follow packageand instructions for covering standing. After cooking, let stand 1-3 min.
Comida dietetica (Diet Cook) (Low Calorie Frozen Dinner)	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	
Comida para bebe (Baby Food)	2.5 oz 4 oz 6 oz	• Remove lid from baby food and heat (heating time is very short). Check temperature and stir well before serving. • The More/Less key cannot be used with the baby food key
Desayuno congelado (Frozen Breakfast) (MW8592W/ MW8593G/ MW8598W/ MW8599G/ MW9596W/ MW9597G)	2-4 oz 4-6 oz 6-8 oz	• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 min.

Using the Un Minuto+(One Minute+) Button

This button offers a convenient way to heat food in one-minute increments at the High power level.

1 Press the Un Minuto+(One Minute+) button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

Add minutes to a program in progress by pressing the Un Minuto+(One Minute+) button for each minute you want to add.

Using the Cocinado Suave(Gentle Cook) Button(MW8592W/MW8593G/MW8598W/MW8599G/ MW9596W/MW9597G only)

This button is for slower, gentler cooking with reduced power. It is ideal for heat sensitive foods such as those containing egg yolks, sour cream and mayonnaise and for simmering stews, etc.

1 Use the Number button to set a cooking time. For example, to set 10 minutes, enter 1,0,0,0.

2 Press the Cocinado Suave(Gentle Cook) button. The time will display and the oven will start automatically.

Setting and Using the Receta personalizada(Custom Cook) Button

(MW8592W/MW8593G/MW8598W/MW8599G/ MW9596W/MW9597G only)

The Receta personalizada(Custom Cook) button memorizes the time and power setting for a particular food.

Programming the Receta personalizada(Custom Cook) button

1 Press the Receta personalizada(Custom Cook) button. Press the button twice to delete the previous Custom setting. The display shows "ENTER COOKING TIME AND POWER."

2 Use the Number buttons to enter the amount of cooking time. The display will show the amount of time you have set.

3 Press Nivel de Potencia(Power Level) and use the Number buttons to enter the power level. The display will show the power level you have set. You can set the power level from 0 to 9.

1 = warm	2 = low
3 = defrost	4 = medium low
5 = medium	6 = simmer
7 = medium high	8 = reheat
9 = sauté	0 = high

4 Press the Receta personalizada(Custom Cook) button again. The display will read "CUSTOM RECIPE SAVED."

Using the Receta personalizada(Custom Cook) button

Press the Custom button after memorizing a recipe, then press Inicio(Start) button.

Your microwave oven will display a specified time and power level and cooking will begin.

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1 Press the Auto Descongelado(Auto Defrost)button. The display shows "0.5 LB."(0.2Kg if you have set your oven for metric measure).

2 To set the weight of your food, press the Auto Descongelado(Auto Defrost)button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs.

You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep and the display will read "TURN THE FOOD OVER."

3 Press the Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) button, open the oven door, and turn the food over.

4 Press the Inicio(Start) button to resume defrosting.

• See page 23 for the Defrosting Guide

Reheating Automatically

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1 Press the Auto Recalentado(Auto Reheat) button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

Plate of food

Casserole

Soup /Sauce

You can select up to four servings for casseroles and soup. Only one serving is available for a plate of food.

The display shows the dish you have chosen, then "PRESS START."

2 Use the Number buttons to increase the serving size. For example, for three servings, press the"3" button. The display shows the number of servings you have selected:

3 Press the Inicio(Start) button. The display will show "REHEAT."

Auto Reheat Chart

Item	Weight	Remarks
Plato de comida (Plate of Food)	1 serving	• Cover plate with vented plastic wrap or wax paper • Contents - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3-4 oz.)
Guisado (Casserole)	1 to 4 servings (8 oz./serving)	• Cover with lid or plastic wrap. • Stir foods once before serving.
Sopa/ salsa (Soup/ Sauce)	1 to 4 servings (8 oz./serving)	

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to three different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set at High. If you want the power set at any other level, you must set it using the Nivel de Potencia(Power Level) button.

1 Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .

2 If you want to set the power level to something other than High, press the Nivel de Potencia(Power Level) button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = warm	6 = simmer
2 = low	7 = medium high
3 = defrost	8 = reheat
4 = medium low	9 = sauté
5 = medium	0 = high

The display shows "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME"

3 Press the Inicio(Start) button to begin cooking. If you want to change the power level, press Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) before you press Inicio(Start), and reenter all of the instructions.

Setting Cooking Times, continued

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

1 Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on this page. The display shows "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME."

When entering more than one cooking stage, the Nivel de Potencia(Power Level) button must be pressed before the second cooking stage can be entered.

To set the power level at High for a stage of cooking, press the Nivel de Potencia(Power Level) button twice.

2 Use the Number buttons to set a second cooking time.

3 Press the Nivel de Potencia(Power Level) button, then use the number buttons to set the power level for the second stage of cooking. The display shows the power level you have set and then "PRESS START OR NEXT STAGE COOKING TIME."

4 Press Inicio(Start) to begin cooking, or repeat steps 2 and 3 to set a power level for a third stage of cooking. When finished, press Inicio(Start).

Using the Mas/Menos(More/Less) Button

The Mas/Menos(More/Less) button allows you to adjust pre-set cooking times. It only works with Auto Recalentado(Auto Reheat) and the Cocinado Instantáneo(Instant-cook) buttons. Use the Mas/Menos(More/Less) button only after you have already begun cooking with one of these procedures.
The Mas/Menos(More/Less) key cannot be used with the Comida para bebe(Baby Food) key.

1 To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the Mas/Menos(More/Less) button once. The word "MORE" will appear in the display.

2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the Mas/Menos(More/Less) button twice. The word "LESS" will appear in the display.

3 To return to the NORMAL time set for an automatic cooking procedure: Press the Mas/Menos(More/Less) button until the word "NORMAL" appears in the display.

Adjusting the Volume

(MW8592W/MW8593G/MW8598W/MW8599G/ MW9596W/MW9597G Only)

The Sonido(Sound) button on the microwave allows you to adjust the volume of the microwave's chime sound. The sound is initially set to its highest setting. To change the volume:

1 Press the Sonido(Sound) button. The display shows
"0-OFF 1-LOW 2-MED 3-HIGH"

2 Press "0" to turn the volume off, "1" for low volume, "2" for medium volume, or "3" for high volume.
The display shows "PRESS START"

3 Press Inicio(Start):
: The display will show the volume you have chosen, then returns to the time of day.

Using the Cronómetro(Kitchen Timer)

1 Use the Number buttons to set the length of time you want the timer to run.

2 Press the Cronómetro(Kitchen Timer) button.

3 The display counts down and beeps when the time has elapsed.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1 Press the "0" button. The display shows "PRESS 1-DEMO 2-CHILD LOCK."

2 Press the "2" button. The display shows "PRESS START."

3 Press the Inicio(Start) button. The display shows "LOCK" then return to the tim of day.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat steps 1–3 above.

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1 Press the "0" button. The display shows "PRESS 1-DEMO 2-CHILDLOCK."

2 Press the "1" button. The display shows "PRESS START".

3 Press the Inicio(Start) button. The display shows "DEMO MODE ON".

To turn demo mode off, repeat steps 1–3 above.

Cooking Utensils

Recommended Use

- Glass and glass-ceramic bowls and dishes — Use for heating or cooking.
- Microwave browning dish — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- Microwavable plastic wrap — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- Wax paper — Use as a cover to prevent spattering.
- Paper towels and napkins — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- Paper plates and cups — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- Thermometers — Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- Aluminum foil — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- Ceramic, porcelain, and stoneware — Use these if they are labeled "Microwave Safe." If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- Plastic — Use only if labeled "Microwave Safe." Other plastics can melt.
- Straw, wicker, and wood — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

Not Recommended

- Glass jars and bottles — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- Paper bags — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- Styrofoam plates and cups — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- Plastic storage and food containers — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- Metal utensils — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1 Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.

2 Press the Un Minuto+(One Minute+) button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Techniques

Stirring
Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement
Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding
Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning
Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing
Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture
Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recom-mended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

GUIDE for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	Cooking Time: 7-10 min. / lb. for 115° F - Rare 8-12min. / lb. for 120° F - Medium 9-14 min. / lb. for 145° F - Well Done Power Level: High(10) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when half of cooking time is up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 6 lbs.	Cooking Time: 13-17 min. / lb. for 160° F Well Done Power Level: High(10) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when half of cooking time is up. Let stand 10 min.
Bacon 2-6 slices	Cooking Time: 2 slices: 1 1/4 - 1 1/2 min. 4 slices: 2 1/2 - 3 1/4 min. 6 slices: 4 -5 min. Power Level: High(10).	Arrange slices on roasting rack or a dish lined with paper-towel. Cover with paper towel. Microwave until crisp.

GUIDE for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 6 lbs.	Cooking Time: 5-8 min. / lb. 170°F -180°F Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when half of the cooking time is up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 3 lbs.	Cooking Time: 5-8 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: High(10).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when half of the cooking time is up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

GUIDE for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time /Power Level	Directions
Steaks Up to 3 lbs.	Cooking Time: 7-11 min. / lb. Power Level: Medium High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when half of cooking time is up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 3 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb. Power Level: Medium High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If fillets are over 1/2" thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 3 lbs.	Cooking Time: 3-5min. / lb. Power Level: Medium High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

GUIDE for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

GUIDE for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about 1/4 cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

AUTO DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting defferent types of food.

Food	Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5- 6 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Stand, covered for 10-20minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	2.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes.
Whole Chicken	0.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30–60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-2.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed.

Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use nar row, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Recipes

Beef and Barley Stew

1 1/2 lbs. beef stew cubes, cut into 1/2-inch pieces
1/2 cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into 1/2-inch slices (about 1 cup)
1/2 cup barley
1 bay leaf
1/4 tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 11/2 hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 5 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving. Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

1/4 cup butter or margarine
1/4 cup chopped onion
1 1/2 Tbs. flour
1/2 tsp. salt
1/4 tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1 1/2 cups milk
1/4 cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 2 to 3 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 1/2 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving. Makes 6 servings.

Recipes

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into 1/2-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into 1/2-inch pieces
1/4 cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
1/2 tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2 1/2 Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and 1/4 cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (8-11 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2 1/2-3 1/2 min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1 1/2-2 1/2 min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and 1/2 cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (2-3 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well. Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving. Makes about 2 quarts.

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "SAMSUNG SO SIMPLE" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Specifications

Model Number	MW8490W/MW8491G	MW8598W / MW8599G
Oven Cavity	1.6cuft	1.6cuft
Controls	10 power levels, including defrost	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1000 Watts	1100 Watts
Outside Dimensions	$21\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{11}{32}$"(D)	$21\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{1}{16}$"(D)
Oven Cavity Dimensions	$16\frac{1}{2}$"(W) X $9\frac{3}{16}$"(H) X $17\frac{9}{32}$"(D)	$16\frac{2}{1}$"(W) X $9\frac{3}{16}$"(H) X $17\frac{9}{32}$"(D)
Net/Gross Weight	44/50 bs	44/50 bs

Specifications

Model Number	MW8592W / MW8593G
Oven Cavity	1.6cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1100 Watts
Outside Dimensions	$21\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{11}{32}$"(D)
Oven Cavity Dimensions	$16\frac{1}{2}$"(W) X $9\frac{3}{16}$"(H) X $17\frac{9}{32}$"(D)
Net/Gross Weight	44/50 bs

Specifications

Model Number	MW9596W / MW9597G	MW9496W / MW9497G
Oven Cavity	1.9 cuft	1.9 cuft
Controls	10 power levels, including defrost	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1100 Watts	1000 Watts
Outside Dimensions	$23\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{1}{8}$"(D)	$23\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{1}{8}$"(D)
Oven Cavity Dimensions	$17\frac{7}{16}$"(W) X $10\frac{5}{16}$"(H) X $17\frac{13}{16}$"(D)	$17\frac{7}{16}$"(W) X $10\frac{5}{16}$"(H) X $17\frac{13}{16}$"(D)
Net/Gross Weight	43.05/48.57 lbs	43.05/48.57 lbs

QUICK REFERENCE

Feature	Operation
Set Reloj(Clock)	1. Press RELOJ(CLOCK). 2. Use number buttons to enter time. 3. Press RELOJ(CLOCK) again.
One Stage Cooking	1. Use number buttons to set cooking time. 2. Set power level or leave at high. 3. Press INICIO(START).
Un Minuto +(One Minute+) Cooking	1. Press the UN MINUTO+(ONE MINUTE +)button once for each minute of cooking. 2. The time will display and the oven will start.
Cocinado Instantáneo (Instant Cook) Buttons	1. Press button that corresponds to the food you are cooking [for example, PALOMITAS(POPCORN)]. 2. Press the button repeatedly to select serving size.
Auto Descongelado (Auto Defrost)	1. Press AUTO DESCONGELADO(AUTO DEFROST). 2. Enter weight of food by pressing AUTO DESCONGELADO(AUTO DEFROST) button repeatedly or using the number buttons. 3. When prompted by oven display, press PAUSA/CANCELAR(PAUSE/CANCEL)button and turn food over. Press INICIO(START) to resume defrosting cycle.
Auto Recalentado (Auto Reheat)	1. Press AUTO RECALENTADO(AUTO REHEAT) repeatedly to select type of dish to reheat. 2. To increase serving size, press the corresponding number button. 3. Press INICIO(START) to begin reheating cycle.
Set Cooking Time and Nivel de Potencia (Power Levels)	1. Use number buttons to set cooking time. 2. To set power level at other than HIGH, press NIVEL DE POTENCIA (POWER LEVEL) and use the number buttons to enter the power level. 3. Press INICIO(START) to begin cooking.

SAMSUNG ELECTRONICS

IMPORTER : SAMSUNG ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
SATURO NO.44 COL. NUEVAIND. VALLEJO
GUSTAVO A. MADERO C.P. 07700 MEXICO, D.F.

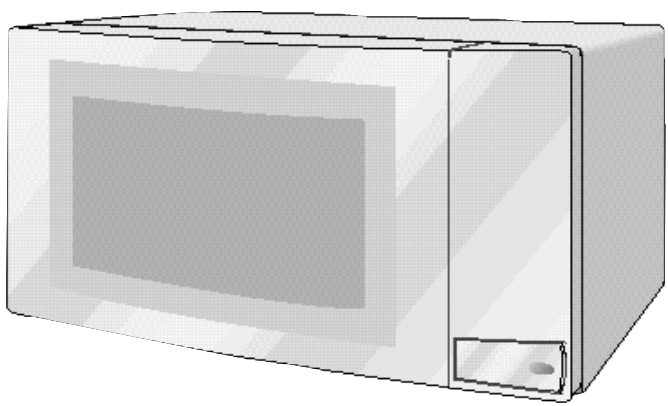
EXPORTER : SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.
SAMSUNG MAIN BLDG.
250, 2-KA, TAEPYUNG-RO, CHUNG-KA,
SEOUL, KOREA100-742

Samsung Electronics Co., Ltd.
Feb. 2001
Printed in Korea

Horno de Microondas

Manual del Usuario

MW8490W / MW8491G MW9496W / MW9497G
MW8592W / MW8593G MW9596W / MW9597G
MW8598W / MW8599G



IMPORTANTE:
PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITRADANOS, LEADETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONSERVE ESTE MANUALPARA FUTURAS REFERENCIAS. GRACIAS.

PRECAUCIONES PARA EVITAR EL POSIBLE EXCESO A LA EXPOSICION DE MICROONDAS

a) No intente operar el horno con la puerta abierta porque puede resultar nociva la exposición de energía de microondas. Es importante no vencer o dañar el dispositivo de seguridad de la puerta.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta de este o permita la acumulación de aceite o residuos de productos de limpieza en las superficies de sellado.

(c) No opere el horno si esta dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno sea cerrada propiamente y no tenga ningún tipo de daño

1) Puerta(doblada o dentada),
2) Bisagras y picaportes (rotos o flojos),
3) Puerta (sellos y superficies selladas).

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie excepto personal calificado.

ADVERTENCIA

Siempre observe las precauciones de seguridad al usar su horno. Nunca trate de repararlo por su cuenta - tiene un alto voltaje dentro. Si el horno necesita ser reparado.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier aparato eléctrico, debe seguir las siguientes precauciones de seguridad básicas:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, shocks eléctricos, incendios, heridas personales o la exposición excesiva del microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato
- Lea y siga específicamente "Precauciones para evitar la exposición excesiva de microondas" en esta pagina
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conecte solamente en enchufes propiamente con tierra. Vea "instrucciones de conexión a tierra" en la pagina 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
- Algunos objetos, como huevos enteros y alimentos en contenedores cerrados, pueden explotar si se calientan en este horno.
- Use este aparato solo para el uso especificado como se describe en este manual. No use químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de hornos esta específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimento. No esta diseñado para el uso laboral o industrial.
- Como con cualquier aparato, la supervisión es necesaria cuando es usado por niños.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de Seguridad, continuación

- No opere este aparato si el cordón o la conexión están dañados, si no trabaja adecuadamente o si a sufrido algún daño.
- Este aparato debe dársele servicio solamente por personal de servicio calificado. Contacte algún centro de servicio autorizado mas cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee ninguna salida de este aparato.
- No almacene este aparato n exteriores. No use cerca del agua - por ejemplo, cerca de un lavabo, en un sótano húmedo o cerca de una alberca, etc.
- Mantenga limpio el horno por dentro. Las partículas de alimento o salpicaduras de aceite pegadas a las paredes del horno o piso pueden ocasionar danos dolorosos y reducir la eficiencia del horno.
- No sumerja el cordón o el conector en agua.
- Mantenga el cordón lejos de superficies calientes.
- No deje colgar el cordón de la mesa o mostrador
- Para limpiar la puerta y superficies del horno, use solamente, jabones suaves, no abrasivos o detergentes, y aplique con una esponja o trapo suave.
- Para reducir el riesgo de incendio en el horno:
  a. No sobre caliente el alimento. Cuide el aparato cuidadosamente si papel, plástico u otro material combustible esta adentro.
  b. Remueva cualquier tipo de sellos de las bolsas antes de colocarlas dentro del horno.
  c. Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo, desconéctelo o baje el interruptor de energía del panel.
  d. No utilice el compartimento del horno para almacenar. No deje papeles o derivados, utensilios de cocina, o alimentos dentro del horno cuando no se utilice.
- No intente pre calentar el horno u operarlo vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alentar. Después de calentar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- Se provee de un cordón corto para reducir el riesgo de accidentes, tropiezos, nudos, enredos. Pueden utilizarse extensiones con la debida precaución.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No monte sobre el lavabo.
- No almacene nada directamente sobre el aparato mientras este funcionando.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes para Conectar a Tierra

Este aparato debe conectarse a tierra. Si un corto circuito es ocasionado , la conexión a tierra reduce el riesgo de un choque eléctrico proveyendo de una salida para la corriente eléctrica. Este aparato esta equipado con un cordón que incluye un cable a tierra y un conector a tierra. El conector debe conectarse a una toma de corriente propiamente instalado a tierra. Conecte el cordón trifásico a una toma de corriente con tierra a un voltaje estándar de 115 - 120, 60 hertz. Su horno debe ser el único aparato en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso indebido del conector trifásico puede resultar en un riesgo de electroshock. Consulte a un electricista calificado o servicio si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no esta seguro si su instalación eléctrica esta a tierra.

Uso de Extensiones

Una extensión corta se provee para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con una extensión larga. Cordones largos o extensiones se pueden usar con precaución. Si hace uso de una extensión larga:

1. El rango eléctrico marcado del cordón o extensión debe ser por lo menos igual que el rango eléctrico del aparato.
2. El cordón o extensión debe ser trifásico al igual que la toma de corriente.
3. El cordón o extensión largo debe ser debidamente arreglado de modo que no cuelgue sobre la repisa o mesa y pueda ser jalado por niños u ocasione tropiezos accidentales. Si Ud. usa una extensión, la luz interior podría parpadear y el soplado podría variar cuando el horno de microondas esta encendido. El tiempo de cocción podría ser mas largo, también.

ADVERTENCIA

No corte o remueva la punta o púa de tierra del cordón bajo ninguna circunstancia.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO

Su Nuevo Horno de Microondas . . .6
- Revisando las partes 6
- Preparando su horno de microondas . .6
- Panel de control 7-11

Funcionamiento 12
- Ajuste de reloj 12
- Uso del botón Pausa/Cancelar 12
- Uso del botón cocinado instantáneo 12-13
- Tabla de cocinado instantáneo 13
- Uso del botón Un Minuto+ 13
- Uso del botón cocinado suave 13
- Selección de cocinado 14
- Automático Descongelado 14
- Automático Recalentado 15
- Tabla Automáticode recalentado . . .15
- Ajuste del tiempo de cocinado y niveles de poder 16
  - Cocinado fase simple 16
  - Cocinado multifase 16
- Uso del botón mas/menos 17
- Ajuste del volumen 17
- Usando el timer de la cocina(cronometro) 18
- Ajuste del seguro contra niños 18
- Modo de demostración 18

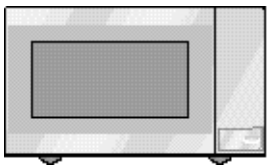
Instrucciones de Cocinado 19
- Utensilios de cocinado 19
- Prueba de utensilios 19
- Técnicas de cocinado 20
- Consejos generales 20
- Guías de cocción . . . . . .21 -22
- Guía de auto descongelamiento 23
- Recetas 24-25

Apéndice 26
- Guía de importunos 26
- Limpieza y cuidados 26
- Especificaciones 27

Guía Rápida . . . . . .Portada Trasera

Revisando las partes

Desempaque su horno de microondas y asegúrese que todas las partes están completas. Si hay algún faltante o alguna pieza esta rota, llame a su vendedor.



Horno de microondas

Plato giratorio

Manual/instructivo

Guía para plato giratorio

Tarjeta de registro

Gracias por seleccionar Samsung

Su nuevo horno representa lo ultimo en tecnología de cocción por microondas. Este horno con múltiples funciones y fácil de usar esta construido con los mas estrictos estándares de calidad puestos por Samsung - los mas altos estándares en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que le proporcionara una conveniente dependencia para los anos siguientes.

Por favor grave el numero de serie del interior o de la parte posterior de su horno de microondas Samsung y el día de adquisición en el espacio proporcionado a continuación. Recomendamos que guarde su recibo de compra junto con este manual para facilidad en la aplicación de la garantía de servicio.

No. de modelo _____
No. de serie _____
Día de adquisición _____
Vendedor _____

Preparando su horno de microondas

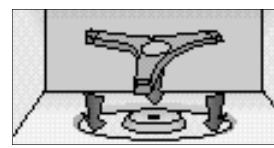
1 Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una ves conectado, en la pantalla aparecerá:

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

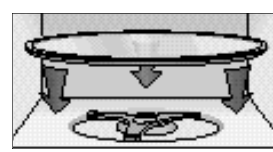
2 Abra la puerta del horno presionando el botón debajo del panel de control.

3 Limpie el interior con un trapo húmedo.

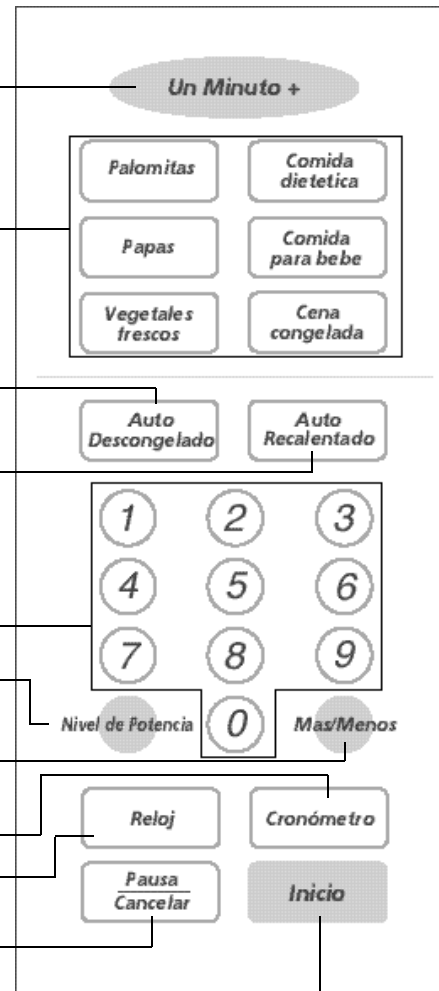
4 Coloque la guía del plato giratorio pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.



5 Coloque el plato sobre la guía de modo que las tres lengüetas del centro del plato embonen con las del piso del horno.



Panel de control (MW8490W/MW8491G)



Un Minuto+ (One Minuete+) pg.13
Presione una ves por cada minuto de cocinado en alto nivel de poder.

Botones de Cocinado Instantáneo pg.12
(Instant Cook)
Ajuste instantáneo para alimentos de uso regular.

Auto Descongelado(Auto Defrost) pg.14
Ajuste del peso del alimento para ser descongelado.

Auto Recalentado(Auto Reheat) pg.15
Ajuste tipo de platillo para ser recalentado.

Number Buttons
Ajuste del tiempo de cocción y cantidades.

Nivel de Potencia(Power Level) pg.16
Ajuste de otros niveles de poder además del alto .

Mas/Menos(More/Less) Button pg.17
Incrementa o reduce el tiempo de cocinado.

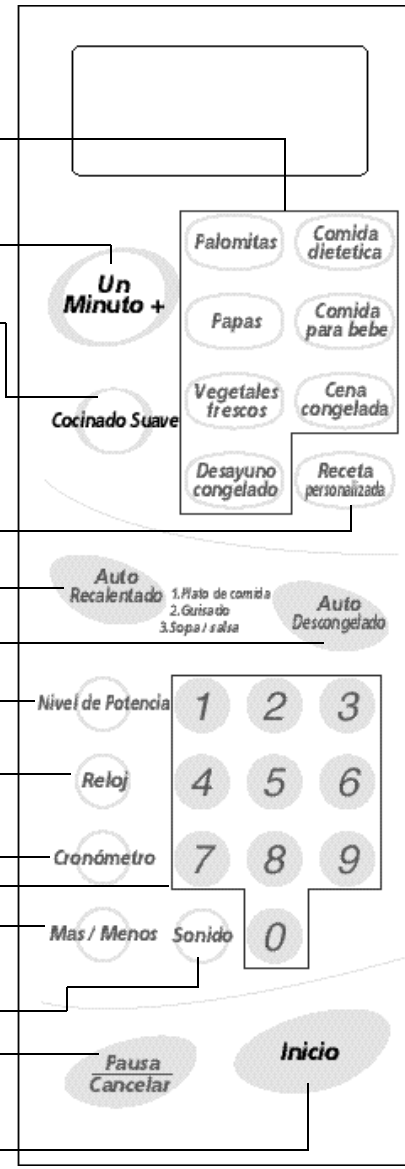
Cronómetro (Kitchen Timer) pg.18

Reloj (Clock) pg.12
Ajuste de la hora.

Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) pg.12
Presione para pausa o corregir un error.

Inicio(Start)
Presione para comenzar cocción.

Panel de control
(MW8592W/MW8593G)



Botones de Cocinado Instantáneo (Instant Cook) pg.12
Ajuste instantáneo para alimentos de uso regular.

Un Minuto+ (One Minuete+) pg.13
Presione una ves por cada minuto de cocinado en alto nivel de poder.

Cocinado Suave(Gentle Cook) pg.13
Presione para activar con el nivel de poder reducido.

Receta pers onalizada pg.14
(Custom Cook)
Presione dos veces para programar la receta. Presione una ves para cocinar con esa receta.

Auto Recalentado(Auto Reheat) pg.15
Ajuste tipo de platillo para ser recalentado.

Auto Descongelado(Auto Defrost) pg.14
Ajuste del peso del alimento para ser descongelado.

Nivel de Potencia(Power Level) pg.16
Ajuste de otros niveles de poder además del alto .

Reloj (Clock) pg.12
Ajuste de la hora.

Cronómetro (Kitchen Timer) pg.18

Number Buttons
Ajuste del tiempo de cocción y cantidades.

Mas/Menos(More/Less) Button pg.17
Incrementa o reduce el tiempo de cocinado.

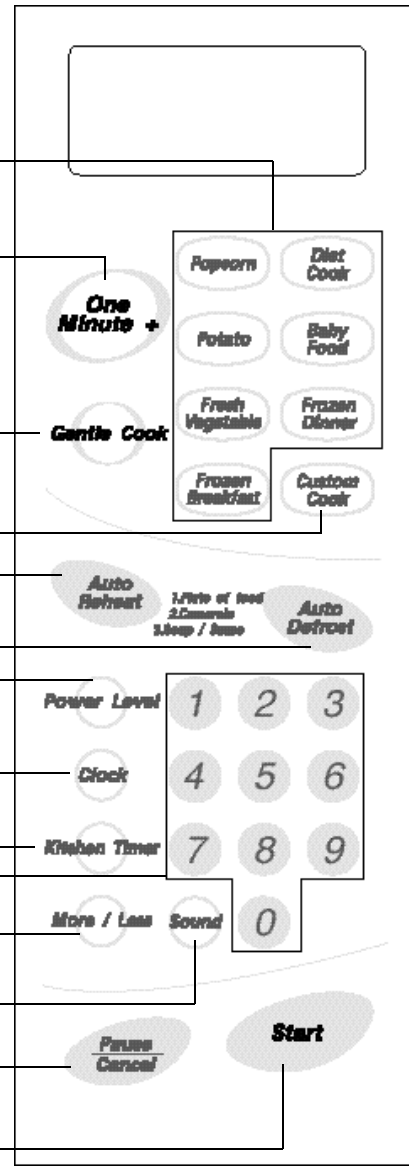
Sonido(Sound) Button pg.17

Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) pg.12
Presione para pausa o corregir un error.

Inicio(Start)
Presione para comenzar cocción.

Panel de control

(MW8598W/MW8599G)



Botones de Cocinado Instantáneo (Instant Cook) pg.12
Ajuste instantáneo para alimentos de uso regular.

Un Minuto+ (One Minuete+) pg.13
Presione una ves por cada minuto de cocinado en alto nivel de poder.

Cocinado Suave(Gentle Cook) pg.13
Presione para activar con el nivel de poder reducido.

Receta personalizada pg.14
(Custom Cook)
Presione dos veces para programar la receta. Presione una ves para cocinar con esa receta.

Auto Recalentado(Auto Reheat) pg.15
Ajuste tipo de platillo para ser recalentado.

Auto Descongelado(Auto Defrost) pg.14
Ajuste del peso del alimento para ser descongelado.

Nivel de Potencia(Power Level) pg.16
Ajuste de otros niveles de poder además del alto .

Reloj (Clock) pg.12
Ajuste de la hora.

Cronómetro (Kitchen Timer) pg.18

Number Buttons
Ajuste del tiempo de cocción y cantidades.

Mas/Menos(More/Less) Button pg.17
Incrementa o reduce el tiempo de cocinado.

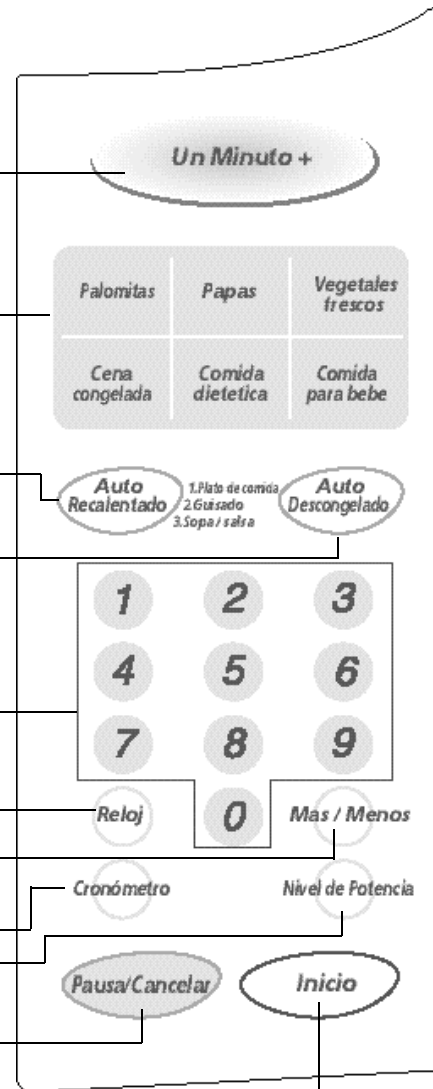
Sonido(Sound) Button pg.17

Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) pg.12
Presione para pausa o corregir un error.

Inicio(Start)
Presione para comenzar cocción.

Panel de control

(MW9496W/MW9497G)



Un Minuto+ (One Minuete+) pg.13
Presione una ves por cada minuto de cocinado en alto nivel de poder.

Botones de Cocinado Instantáneo (Instant Cook) pg.12
Ajuste instantáneo para alimentos de uso regular.

Auto Recalentado(Auto Reheat) pg.15
Ajuste tipo de platillo para ser recalentado.

Auto Descongelado(Auto Defrost) pg.14
Ajuste del peso del alimento para ser descongelado.

Number Buttons
Ajuste del tiempo de cocción y cantidades.

Reloj (Clock) pg.12
Ajuste de la hora.

Mas/Menos(More/Less) Button pg.17
Incrementa o reduce el tiempo de cocinado.

Cronómetro (Kitchen Timer) pg.18

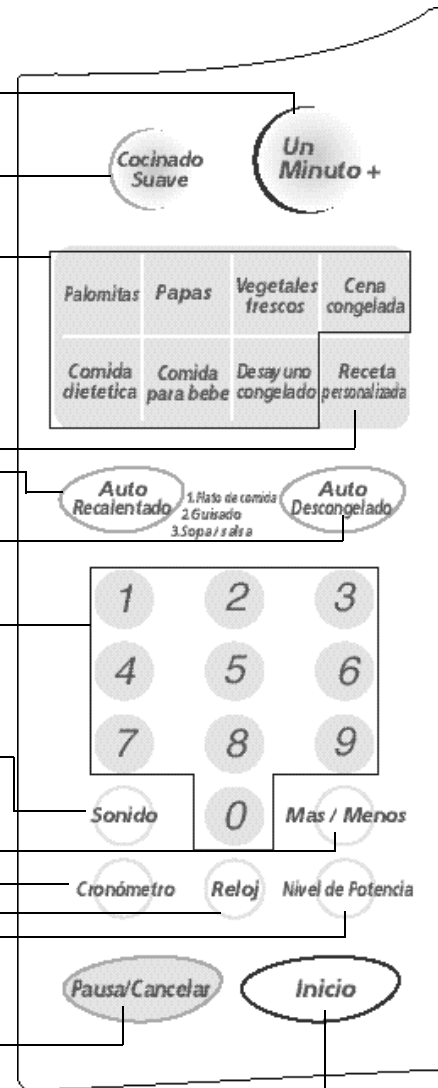
Nivel de Potencia(Power Level) pg.16
Ajuste de otros niveles de poder además del alto .

Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) pg.12
Presione para pausa o corregir un error.

Inicio(Start)
Presione para comenzar cocción.

Panel de control

(MW9596W/MW9597G)



Un Minuto+ (One Minuete+) pg.13
Presione una ves por cada minuto de cocinado en alto nivel de poder.

Cocinado Suave(Gentle Cook) pg.13
Presione para activar con el nivel de poder reducido.

Botones de Cocinado Instantáneo (Instant Cook) pg.12
Ajuste instantáneo para alimentos de uso regular.

Receta personalizada (Custom Cook) pg.14
Presione dos veces para programar la receta. Presione una ves para cocinar con esa receta.

Auto Recalentado(Auto Reheat) pg.15
Ajuste tipo de platillo para ser recalentado.

Auto Descongelado(Auto Defrost) pg.14
Ajuste del peso del alimento para ser descongelado.

Number Buttons
Ajuste del tiempo de cocción y cantidades.

Sonido(Sound) Button pg.17

Mas/Menos(More/Less) Button pg.17
Incrementa o reduce el tiempo de cocinado.

Cronómetro (Kitchen Timer) pg.18

Reloj (Clock) pg.12
Ajuste de la hora.

Nivel de Potencia(Power Level) pg.16
Ajuste de otros niveles de poder además del alto .

Pausa/Cancelar(Pause/Cancel) pg.12
Presione para pausa o corregir un error.

Inicio(Start)
Presione para comenzar cocción.

Ajuste del reloj

1 Presione el botón Reloj. La pantalla mostrara:

2 Utilice los botones numéricos para seleccionar la hora. Debe presionar por lo menos tres números para ajustar el reloj. Si la hora es 5:00 a.m. presione los números 5,0,0.

3 Presione Reloj de nuevo. El signo de dos puntos ":" aparecerá indicando que el reloj esta listo.

Si hay una interrupción en la fuente de energía, necesitara reajustar el reloj.

Puede verificar la hora mientras esta cocinando presionando el botón de Reloj.

Uso del botón Pausa/Cancelar

El botón Pausa/Cancelar le permite borrar las instrucciones anteriormente seleccionadas. También le permite poner en pausa el ciclo de cocimiento, de modo que pueda verificar el alimento.

- Interrumpe la acción del horno durante su funcionamiento: presione Pausa/Cancelar una ves. Para restablecer presione Inicio.
- Detener la cocción, borrar instrucciones y regresar la pantalla a la hora del día: presione Pausa/Cancelar dos veces.
- Para corregir un error que acaba de cometer: presione Pausa/Cancelar una ves y luego reingresar las instrucciones.
- Cancela el tiempo de cocción : presione Pausa/Cancelar una ves.

Uso de los botones de cocinado instantáneo

1 Presione los botones correspondientes al alimento que va a cocinar (palomitas de maíz. Por ejemplo). La pantalla mostrara la primera porción:

2 Presione el botón repetidamente para seleccionar la porción que Ud. desea. La pantalla mostrara todas las opciones. Una ves seleccionado la porción correcta, el microondas comenzara a funcionar automáticamente.

Si no necesita leer todas las opciones del menú, simplemente presione el botón de Inicio para empezar a cocinar.

Tabla de cocinado instantáneo (Instant cook)

Producto	Peso	Observaciones
Palomitas de maíz	3.5 oz. 3.0-3.5 oz. 1.75 oz. 1.5-1.75 oz.	• Use una sola bolsa de palomitas para microondas • Sea precavido al sacar del horno y abrir la bolsa caliente
Papas	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA 5 EA 6 EA	• Traviese cada papa con un tenedor • Coloque en la tabla giratoria de modo disperso. • Saque del horno, envuelva en papel aluminio y espere 3-5 min.
Vegetales frescos	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Coloque los vegetales en una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2-4 cucharadas) • Cubra durante la cocción y mezcle después.
Cenas congel -adas	7-10 oz 10-12 oz 12-18 oz	• Remueva la envoltura y siga las instrucciones del paquete. Después del cocimiento espere de 1-3 min.
Alimentos de dieta (Cenas bajo en calorías)	7-10 oz. 10-12 oz 12-18 oz	
Alimento infantil	2.5 oz 4 oz 6 oz	• Remueva la tapa del frasco y caliente (el tiempo de calentamiento es corto). Verifique la temperatura y mezcle bien antes de servirse. • El botón more/less no puede ser usado con la función de baby food
Desayunos congelados (MW8592W / MW8593G / MW8598W / MW8599G / MW9596W / MW9597G)	2-4 oz 4-6 oz 6-8 oz	• Remueva la envoltura y siga las instrucciones del paquete. Después de cocimiento espere de 1-3 min.

Uso del botón Un Minuto+

Este botón ofrece una manera conveniente para calentar el alimento en Un Minuto+ en el nivel de poder alto.

1 Presione el botón Un Minuto+ una ves para cada minuto que Ud. desee cocinar el alimento. Por ejemplo, presione dos veces por dos minutos . El tiempo aparecerá en la pantalla y el horno comenzara automáticamente.

Aumente los minutos a un programa en proceso presionando el botón Un Minuto+ para cada minuto que quiera agregar.

Uso del botón cocinado tenue (Cocinado Suave) (MW8592W/MW8593G/MW8598W/MW8599G/ MW9596W/MW9597G solamente)

Este botón es para un lento y tenue cocinado con el nivel de poder reducido. Es ideal para calentar alimentos delicados como los que contienen yema de huevo, crema agria, y mayonesa y para hervir estofados, etc.

1 Use los botones numéricos para establecer un tiempo de cocido.
Por ejemplo, para poner 10 minutos, introduzca los números 1, 0, 0, 0.

2 Presione el botón Cocinado Suave. El tiempo aparecerá en la pantalla y el horno comenzara automáticamente.

Ajuste y uso del botón de selección de cocinado. (Receta personalizada)

(MW8592W/MW8593G/MW8598W/MW8599G/ MW9596W/MW9597G solamente)

El botón Receta personalizada memoriza el tiempo y el nivel de poder seleccionado para un alimento en particular.

Programando el botón Receta Personalizada.

1 Presione el botón Receta Personalizada. Presione el botón dos veces para borrar el programa anterior. En la pantalla aparecerá "ENTER COOKING TIME AND POWER".

2 Use los botones numéricos para ingresar la cantidad de tiempo de cocinado. La pantalla mostrara la cantidad de tiempo que ha seleccionado.

3 Presione Nivel de Potencia y utilice los botones numéricos para seleccionar el nivel de poder. La pantalla mostrara el nivel de poder que ha seleccionado. Ud. puede seleccionar el nivel de poder del 0 al 9.

1=warm (tibio)	2=low (bajo)
3=defrost (descongelar)	4=medium low (medio bajo)
5=medium (medio)	6=simmer (hervir)
7=medium high (medio alto)	8=reheat (recalentar)
9=saute (salteado)	0=high (alto)

4 Presione el botón Receta Personalizada de nuevo. La pantalla mostrara "CUSTOM RECIPE SAVED" (ajuste de receta salvado)

Uso del botón Receta personalizada (selección de cocinado)

Presione el botón Receta personalizada después de haber salvado la receta, luego presione el botón Inicio.

Su horno de microondas mostrara en la pantalla un tiempo y nivel de poder especificado y el cocimiento comenzara.

Automático Descongelado

Para des hielar alimento congelado, seleccione el peso del alimento y el microondas automáticamente seleccionará el tiempo de descongelado, nivel de poder y tiempo de espera.

1 Presione Auto Descongelado. La pantalla mostrara "0.5 LB". (0.2Kg si ha seleccionado en su horno el sistema métrico de medidas)

2 Para seleccionar el peso de su alimento, presione el botón de Auto Descongelado repetidamente. Esto incrementara el peso cada 0.5 LB, hasta 6.0 LBS (El botón de Auto Descongelado incrementara el peso cada 0.2 KG si esta usando el sistema métrico de medidas)

También puede usar los botones numéricos para seleccionar el peso del alimento directamente.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. Dos veces durante el descongelado, el horno emitirá un sonido (bip) y en la pantalla mostrara "TURN THE FOOD OVER" (De vuelta al alimento)

3 Presione el botón Pausa/Cancelar, abra la puerta del horno, y voltee el alimento.

4 Presione el botón Inicio para continuar con el descongelado.

• Ver pg 23 para la guía de auto descongelado

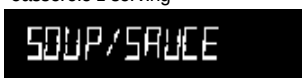
Automático Recalentado

Para recalentar el alimento, seleccione el tipo de platillo y el numero de porciones que quiere recalentar y el microondas automáticamente pondrá el tiempo de recalentado.

1 Presione el botón de Auto Recalentadorepetidamente para seleccionar el tipo de platillo que Ud. desea recalentar. La porción inicial para cada platillo es una porción.

Plate of food 1 serving

Casserole 1 serving



Soup/Souce -one serving-

Ud. puede seleccionar hasta cuatro porciones por cacerola y sopa. Solo una porción es permitida por plato de comida.

La pantalla muestra el platillo que ha seleccionado, después presione "INICIO"

2 Use los botones numéricos para incrementar el tamaño de la porción. Por ejemplo , para tres porciones, presione el botón "3" (vea el cuadro de auto recalentamiento siguiente para las porciones). La pantalla mostrara el numero de porciones que tiene que seleccionar.

3 Presione el botón Inicio. La pantalla mostrara "REHEAT".

Tabla de auto calentamiento (Auto Recalentado)

Producto	Peso	Observaciones
Plato de alimento	1 porción	• Cubra con envoltura de plástico con salidas o papel encerado • Contenido - 3-4 oz. Carne, ave o pescado (hasta 6 oz. Con hueso) - 1/2 tazas de productos con almidones (papas, pastas, arroz, etc.) - 1/2 taza de vegetales (cerca de 3-4 oz.)
Cacerola	De 1 a 4 porciones (8 oz./porción)	• Cubra con la tapa o plástico para envolver con salidas.
Sopa/ Salsa	De 1 a 4 porciones (8 oz./porción)	• Revuelva el alimento antes de servir.

Ajuste del tiempo de cocinado y niveles de poder

Su microondas le permite seleccionar tres diferentes niveles de cocinado, cada una con su propio tiempo de cocinado y nivel de poder. El nivel de poder le permite controlar la intensidad de calentamiento desde tibio (1) hasta alto (0).

Cocinado fase simple

Para el cocinado fase simple, Ud. solo necesita seleccionar el tiempo de cocinado. El nivel de poder esta automáticamente pre asignado como "alto". Si Ud. desea seleccionar otro nivel de poder, debe seleccionarlo utilizando el botón de Nivel de Potencia.

1 Use los botones numéricos para seleccionar el tiempo de cocinado. Puede seleccionar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para seleccionar el tiempo arriba de Un Minuto, presione los segundos también. Por ejemplo, para seleccionar 20 minutos, presione 2, 0, 0, 0.

2 Si desea seleccionar el nivel de poder diferente al alto (high) presione el botón Nivel de Potencia, luego use los botones numéricos para seleccionar el nivel de poder.

Power Levels:

1=warm (tibio)	6=simmer (hervir)
2=low (bajo)	7=medium high (medio alto)
3=defrost (descongelar)	8=reheat (recalentar)
4=medium low (medio bajo)	9=saute (saltear)
5=medium (medio)	0=high (alto)

La pantalla mostrara "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME"

3 Presione el botón Inicio para empezar a cocinar. Si quiere cambiar el nivel de poder, presione Pausa/Cancelar antes de presionar Inicio, y reingrese todas las instrucciones

Ajuste de tiempos de cocinado, continua

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocinado a diferentes temperaturas. Ud. puede seleccionar diferentes fases de cocinado con su microondas.

Cocinado multifase

1 Siga los pasos 1 y 2 del "cocinado fase simple" de la pg anterior. La pantalla mostrara "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME" (presione inicio o incremente la siguiente fase de tiempo de cocinado).

Cuando ingrese mas de una fase de cocinado, el botón Nivel de Potencia debe presionarse antes que la segunda fase se ingrese.

Para seleccionar el nivel de poder en alto para una fase de cocinado, presione el botón Nivel de Potencia dos veces.

2 Use los botones numéricos para seleccionar el segundo tiempo de cocinado.

3 Presione el botón Nivel de Potencia, luego use los botones numéricos para seleccionar el nivel de poder de la segunda fase de cocinado. La pantalla mostrara el nivel de poder que ha seleccionado y: "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE TIME"

4 Presione Inicio para comenzar, o repita los pasos 2 y 3 para seleccionar el nivel de poder para una tercera fase de cocinado. Cuando finalice, presione Inicio.

Uso del botón Mas/Menos

El botón Mas/Menos le permite ajustar las preselecciones de tiempos de cocinado. Solo funciona con los botones de Auto Recalentado e Cocinado Instantáneo. Use el botón Mas/Menos solo después de que haya comenzado a cocinar con alguno de estos procedimientos.
La función Mas/Menos no puede ser utilizado con la función de Comida para bebe.

1 Para agregar mas tiempo a un procedimiento automático, presione el botón Mas/Menos una sola ves. La palabra "MORE" aparecerá en la pantalla.

2 Para reducir el tiempo a un procedimiento automático, presione el botón Mas/Menos dos veces. La palabra "LESS" aparecerá en la pantalla.

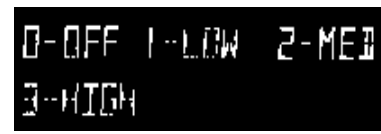
3 Para regresar al ajuste del tiempo normal de un procedimiento de cocinado automático, presione el botón Mas/Menos hasta que la palabra "NORMAL" aparezca en la pantalla.

Ajuste de Volumen

(MW8592W/MW8593G/MW8598W/MW8599G/ MW9596W/MW9597G Solamente)

El botón de volumen en el microondas le permite ajustar el volumen del sonido de su microondas. El sonido se selecciona inicialmente en el modo de alto. Para cambiar el volumen.

1 Presione el botón de sonido. La pantalla mostrara.
"0-OFF 1-LOW 2-MED 3-HIGH"



2 Presione "0" para apagar el volumen, "1" para un volumen bajo, "2" para un volumen medio o "3" para un volumen alto
La pantalla mostrara "PRESS START"

3 Presione Inicio:
: La pantalla mostrará el volumen seleccionado y regresara al día y la hora.

Uso del Timer de la cocina Cronómetro

1 Use los botones numéricos para seleccionar el tiempo que quiere que corra el Timer

2 Presione el botón Cronómetro.

3 La pantalla desplegara el conteo regresivo y sonara un bip al finalizar este.

Ajuste del seguro contra niños

Ud. puede activar en su horno esta función de modo que pueda ser usado por un niño sin supervisión.

1 Presione el botón "0". La pantalla mostrara "PRESS 1-DEMO 2-CHILD LOCK".

2 Presione el botón "2". La pantalla mostrara "PRESS START".

3 Presione el botón Inicio. La pantalla mostrara "LOCK" y regresara a la hora y día.

Solo entonces, el horno de microondas no puede ser usado hasta que se desactive la función de LOCK. Para desactivarla, repita los pasos 1-3 de arriba.

Modo de demostración

Ud. puede utilizar el modo de demostración para ver como su horno de microondas opera sin el calor.

1 Presione el botón "0". La pantalla mostrara "PRESS 1-DEMO 2 CHILD LOCK"

2 Presione el botón "1". La pantalla mostrara "PRESS START"

3 Presione el botón Inicio. La pantalla mostrara "DEMO MODE ON" y luego "DEMO"

Para desactivar el modo de demostración, repita los pasos 1-3 de arriba.

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- Vidrio y cerámica, tazones y platos — Use para calentar o cocinar
- Plato de microondas para dorar — Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- Envoltura de plástico para microondas — Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- Papel encerado — Use para cubrir y prever salpicaduras
- Toallas desechables y servilletas — Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y prevén salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- Platos y vasos desechables — Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- Termómetros — Use solamente aquellos con la etiqueta de "seguro para microondas" y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una ves que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- Papel aluminio — Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas áreas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- Cerámica, porcelana, y vajillas — Use solo si la etiqueta dice "seguro para microondas". Si no es así, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- Plástico — use solamente si la etiqueta dice "seguro para microondas", otros plásticos se pueden derretir.
- Popotes, mimbre y madera — Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrían encender.

No se recomienda

- Jarras de vidrio y botellas — El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- Bolsas de papel — Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- Platos y vasos de unicel — Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- Contenedores de plástico — Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- Utensilios de metal — Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

Probando Utensilios

Si Ud. no esta seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.

2 Presione el botón Un Minuto+ una ves para calentarlos por Un Minuto.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

Técnicas de Cocinado

Batido
Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energía y se calienta mas rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo
Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo
Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las áreas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

Voltear
Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar
Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continúe la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene. Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir. Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedecer
La energía de microondas es atraído a las moléculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales

- Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros. Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

GUIA para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef sin hueso hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 7-10 min. / lb. for 115° F - crudo 8-12min. / lb. for 120° F - medio 9-14 min. / lb. for 145° F - bien cocido Nivel de poder: alto(10)por los primeros 5 min., luego medio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 min.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 6 lbs.	Tiempo de cocción: 13-17 min. / lb. for 160° F bien cocido Nivel de poder: alto(10)por los 5 primeros min. Luego medio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 min.
Tocino 2-6 rebanadas	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1 1/4 - 1 1/2 min. 4 rebanadas: 2 1/2 - 3 1/4 min. 6 rebanadas: 4 -5 min. Nivel de poder: alto (10)	Coloque las rebanadas en un plato alineadas con toallas desechables. Cubra con el mismo hasta que se crujan.

GUIA para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, áreas delgadas o áreas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 6 lbs.	Tiempo de cocción: 5-8 min. / lb. 170°F -180°F Nivel de poder: medio alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5-10 min.
Piezas de pollo hasta 3 lbs.	Tiempo de cocción: 5-8 min. / lb. 180°F carne obscura 170°F carne clara Nivel de poder: alto (10)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción.. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5-10 min.

GUIA para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea fácil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de poder	Instrucciones
Bife hasta 3 lbs.	Tiempo de cocción: 7-11 min. / lb. Nivel de poder: medio alto (7)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 min.
Filetes hasta 3 lbs.	Tiempo de cocción: 3-7 min. / lb. Nivel de poder: medio alto (7)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 min.
Camarones hasta 3 lbs.	Tiempo de cocción: 3-5min. / lb. Nivel de poder: medio alto (7)	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 min.

GUIA para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascaron, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

GUIA para cocinar vegetales en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de _ de taza de agua.
- vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chícharos, judías, etc.) se cocinan mas rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo. Se cocinaran mas uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cascara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado mas parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras mas denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chícharos puede ser servido de inmediato.

GUIA DE AUTO DESCONGELADO

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	2.5- 6 lbs.	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase , voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.Deje reposar, cubra de 10-20 minutos.
Filete, chuleta, pescado	0.5-3.0 lbs.	Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen áreas cocidas o der retidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5-10 minutos.
Carne molida	2.5-3.0 lbs.	Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5-10 min.
Pollo entero	0.5-6.0 lbs.	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30-60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	0.5-2.0 lbs.	Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10-20 minutos.

Notas

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; déjelo reposar para que continúe el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan der retido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocines antes que el centro del alimento se descongele. Utilice liras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

Recetas

Estofado de carne y cebada

1 1/2 lbs. De trozos de carne, cortado en piezas de 1/2 pulgada
1/2 taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina
1 cucharada de salsa inglesa
1 lata de caldo de carne (13.75-14.5 oz.)
2 zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 1/2 pulgada (aprox. 1 taza)
1/2 taza de cebada
1 hoja de laurel
1/4 de cucharadita de pimienta
1 paquete de chícharos descongelados (9-10 oz.)

1. En 2 cuartos de cacerola, mezcle la carne, cebolla, harina y la salsa inglesa. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta por 6-8 minutos hasta que la carne pierda su color rosado. Mezcle .
2. Mezcle en el caldo de carne, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura media de 1 a 1 1/2 horas hasta que la zanahoria y la carne estén suaves. Mezcle dos o tres veces.
3. Incorpore los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura media durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Remueva la hoja del laurel antes de servir. Para 6 porciones.

Broccoli y queso a la cacerola.

1/4 de taza de mantequilla o margarina
1/4 de taza de cebolla picada
1 1/2 cucharada de harina
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharada de mostaza en polvo
1/8 cucharadita de pimienta
1 1/2 taza de leche
1/4 de taza de pimiento rojo picado
8 oz. (2 tazas) de queso chedar rallado
1 paquete de broccoli descongelado (9-10 oz.)
4 tazas de pasta en espiral (8 oz. Seco)

1. En 2 cuartos de cacerola, cocine la mantequilla y la cebolla a temperatura alta de 2 a 3 minutos hasta que la cebolla este suave. Mezcle una ves.
2. Agregue la harina, sal, mostaza, y pimienta. Mezcle bien. Cocine a temperatura alta de 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Mezcle hasta hacer una mezcla uniforme.
3. Iincorpore el pimiento rojo. Cocine a temperatura alta de 2 a 3 1/2 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente. Mezcle el queso hasta que derrita.
4. Agregue el broccoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta de 4 a 6 minutos hasta calentar, revuelva dos veces. Mezcle antes de servir. Para 6 porciones.

Recetas

Ensalada de papa

2 lbs. De papa roja pequeña, cortada en pedazos de 1/2 pulgadas
4 rebanadas de tocino (crudo), cortado en pedazos de 1/2 pulgadas
1/4 taza de cebolla picada.
2 cucharadas de azúcar.
1 cucharadita de sal.
1 cucharada de harina.
1/2 cucharada de germen de apio
1/8 cucharada de pimienta
2 1/2 cucharadas de vinagre de manzana.

1. En 2 cuartos de cacerola, combine 1/2 de taza de agua con las papas. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta hasta que las papas se ablanden. (8-11 min.) mezcle. Drene y ponga a un lado para dejar enfriar.
2. En un recipiente mediano, cocine el tocino a temperatura alta hasta que sea crujiente (2 1/2 - 3 1/2 min.); revuelva una ves. Coloque el tocino en una toalla desechable. Conserve 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con plástico con una salida de vapor en una esquina. Cocine a temperatura alta hasta que este suave (1 1/2 - 2 1/2 min.); mezcle.
4. Incorpore la azúcar , sal, harina, germen de apio y pimienta. Cocine a temperatura alta hasta que la mezcla hierva (30-40 seg.). Incorpore el vinagre y 1/2 taza de agua. Cocine a temperatura alta hasta que el liquido hierva y espese ligeramente (2-3 min.); mezcle. Agregue el tocino al aderezo. Vierta el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. Para 6 porciones.

Sopa de frijol negro

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo molido
2 latas de frijol negro drenado (15 oz. Cada uno)
1 lata de tomates cocidos y picados. (14-16) oz.
1 lata de caldo de pollo (13.75-14.5 oz)
1 lata de granos de elote (7-8.5 oz.)
1 lata de chiles verdes picado (4 oz.)
1-2 cucharadas de comino molido o al gusto.

1. Coloque la cebolla y el ajo en 3 cuartos de cacerola. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura alta hasta que este blando.
2. Agregue una lata de frijoles y aplaste con un tenedor los frijoles, agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien
3. Cocine sin tapar a temperatura alta por 10 minutos; bata. Reduzca el nivel de poder a medio y cocine por 5 minutos. Bata antes de servir. Para 2 cuartos.

Guía de importunos

Antes de llamar al técnico en reparaciones, para ver su horno, verifique la siguiente lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente en una toma de corriente a tierra.
- Si la toma de corriente es controlada por un interruptor, asegúrese de que este se encuentre encendido.
- Desconecte el horno, espere 10 segundos y luego vuelva a conectar.
- Re inicialise el breaker o reemplace cualquier fusible fundido.
- Conecte otro aparato a la toma de corriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare la toma de corriente.
- Conecte el horno en otra toma de corriente.

La pantalla del horno funciona pero el horno no funciona

- Asegúrese de que la puerta este bien cerrada.
- Verifique si algún material esta atorado en la puerta.
- Verifique que no exista daño en la puerta.
- Presiones cancel dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocinado.

Se apaga antes de que el ajuste de tiempo finalice.

- Si no ha habido alguna descarga, desconecte, espere diez segundos y luego conecte de nuevo. Si hubo una descarga eléctrica, en la pantalla aparecerá "SAMSUNG SO SIMPLE". Vuelva a poner el reloj y las instrucciones de cocinado.
- Re encienda el breaker o re emplace algún fusible fundido.

El alimento se cocina muy lento.

- Asegúrese de que el horno este trabajando a 20 amperes. Operar otro aparato en la misma toma de corriente puede causar una baja en el voltaje. Si es necesario, mueva el horno a otra toma de corriente.

Ve chispas

- Quite cualquier utensilio de metal. Si esta usando papel aluminio, use solo tiras delgadas y deje por lo menos 1 pulgada entre la pared y el papel.

El plato giratorio hace ruidos o se pega

- Limpie el plato giratorio, el anillo y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el anillo están el la posición correcta.

Usar el microondas provoca interferencia en la t.v. y el radio.

- Esto es parecido a la interferencia ocasionada por aparatos pequeños, como secadores de cabello. Mueva su microondas lejos de otros aparatos, como su t.v. o radio.

Limpieza y cuidados

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga el interior de su horno limpio. Las partículas y salpicaduras de líquidos pueden pegarse a las paredes del horno, y ocasionar que su horno trabaje con menos eficiencia.
- Limpie los derramamientos de inmediato. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No utilice detergentes o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (con el jugo de un limón si desea mantener su horno fresco) en una taza medidora de cuatro tazas a un nivel de poder alto por cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno por uno dos minutos.
- Quite el plato de vidrio cuando limpie su horno. Para evitar que el plato se rompa, manéjelo con cuidado y no lo ponga inmediatamente en agua después de cocinar. Lave cuidadosamente en agua tibia o en la lava trastes.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque con una tela suave. Para prever el daño en las partes eléctricas, no permita que se cuele agua de entre las aberturas.
- Lave la ventana de la puerta con un jabón suave y agua. Asegúrese de usar una tela suave para evitar que se raye.
- Si el vapor se acumula por dentro o por fuera de la puerta, limpie con una tela suave. El vapor puede acumularse cuando el horno se hace funcionar en un lugar húmedo y no indica que el horno tenga fugas.
- Nunca opere su horno sin alimento dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio. Usted podría dejar un vaso con agua si lo desea para evitar algún daño en caso de hacerlo funcionar accidentalmente.

APENDIX

Especificaciones

Numero de modelo	MW8490W/MW8491G	MW8598W / MW8599G
Capacidad	1.6pies cúbicos	1.6pies cúbicos
Controles	10 niveles de poder, incluyendo el defrost	10 niveles de poder, incluyendo el defrost
Cronometro	99 minutos. 99 segundos	99 minutos. 99 segundos
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz	120 VAC, 60 Hz
Salida	1000 watts	1100 watts
Dimensiones exteriores	$21\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{11}{32}$"(D)	$21\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{1}{16}$"(D)
Dimensiones interiores	$16\frac{1}{2}$"(W) X $9\frac{3}{16}$"(H) X $17\frac{9}{32}$"(D)	$16\frac{2}{1}$"(W) X $9\frac{3}{16}$"(H) X $17\frac{9}{32}$"(D)
Peso grosso/Neto	44/50 Ibs	44/50 Ibs

Especificaciones

Numero de modelo	MW8592W / MW8593G
Capacidad	1.6pies cúbicos
Controles	10 niveles de poder, incluyendo el defrost
Cronometro	99 minutos. 99 segundos
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz
Salida	1100 watts
Dimensiones exteriores	$21\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{11}{32}$"(D)
Dimensiones interiores	$16\frac{1}{2}$"(W) X $9\frac{3}{16}$"(H) X $17\frac{9}{32}$"(D)
Peso grosso/Neto	44/50 Ibs

Especificaciones

Numero de modelo	MW9596W / MW9597G	MW9496W / MW9497G
Capacidad	1.9 pies cúbicos	1.9 pies cúbicos
Controles	10 niveles de poder, incluyendo el defrost	10 niveles de poder, incluyendo el defrost
Cronometro	99 minutos. 99 segundos	99 minutos. 99 segundos
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz	120 VAC, 60 Hz
Salida	1100 watts	1000 watts
Dimensiones exteriores	$23\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{1}{8}$"(D)	$23\frac{21}{32}$"(W) X $13\frac{5}{16}$"(H) X $18\frac{1}{8}$"(D)
Dimensiones interiores	$17\frac{7}{16}$"(W) X $10\frac{5}{16}$"(H) X $17\frac{13}{16}$"(D)	$17\frac{7}{16}$"(W) X $10\frac{5}{16}$"(H) X $17\frac{13}{16}$"(D)
Peso grosso/Neto	43.05/48.57 lbs	43.05/48.57 lbs

GUIA RAPIDA

Función	Operación
Ajuste de reloj	1. Presione CLOCK 2. Use botones numéricos para seleccionar hora 3. Presiones CLOCK de nuevo
Cocinado fase simple	1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo 2. Seleccione nivel de poder o deje alto 3. Presione INICIO
Cocinado un minuto +	1. Presione el botón UN MINUTO+ por cada minuto de cocción 2. Eel tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara
Botones de cocinado instantáneo	1. Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando 2. Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción
Auto Descongelado	1. Presione AUTO DESCONGELADO. 2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DESCONGELADO. 3. Presione PAUSA/CANCELAR y voltee el alimento. Presione inicio para terminar con el ciclo de descongelado.
Auto Recalentado	1. Presione AUTO RECALENTADO repetidamente para seleccionar tipo de platillo. 2. Para incrementar la porción, presione el botón correspondiente. 3. Presiones INICIO para empezar el ciclo de recalentado
Ajuste de niveles de poder y tiempo de cocinado	1. Use botones numéricos para tiempo de coccion. 2. Para seleccionar NIVEL DE POTENCIA, presione los botones numéricos. 3. Presione INICIO para empezar a cocinar.

SAMSUNG ELECTRONICS

IMPORTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
SATURO NO.44 COL. NUEVAIND. VALLEJO
GUSTAVO A. MADERO C.P. 07700 MEXICO, D.F.

EXPORTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.
SAMSUNG MAIN BLDG.
250, 2-KA, TAEPYUNG-RO, CHUNG-KU,
SEOUL,KOREA100-742

Samsung Electronics Co., Ltd.
Feb. 2001
Impreso en Corea